

OCA RIPIENA

Ingredienti per 10 persone:

- 1 oca di 4000 g
- pepe
- sale
- 1 cucchiaino di cannella
- 6 cucchiari di prezzemolo
- 175 g di mollica di pane raffermo
- 8 mele
- 4 gambi di sedano
- 3 cipolle
- 50 g di burro
- 100 g di pancetta affumicata
- 65 g di burro
- 15 g di farina
- 250 cl di brodo di pollo

Fate scaldare il forno a 200 gradi.

Preparate il ripieno: tagliate la pancetta a dadini.

Sbucciate e affettate le cipolle.

Raschiate i gambi di sedano e tagliateli a pezzettini.

Sbucciate le mele, tagliatele in quattro, levate i semi e affettatele.

Fate scaldare 60 g di burro in una padella e fatevi rosolare la pancetta da due a tre minuti, poi toglitela con la schiumarola.

Nella stessa padella fate rosolare per tre o quattro minuti cipolla e sedano, poi sgocciolatele con la schiumarola.

Infine mettetevi le fette di mele per due o tre minuti.

Sgocciolatele.

Mescolate gli ingredienti precedenti.

Riducete la mollica di pane secco a pangrattato e aggiungetelo alla preparazione con prezzemolo, cannella, sale e pepe.

Mescolate.

Introducete questo ripieno nell'oca e chiudete l'apertura con filo da cucina.

Salate l'oca esternamente.

Posate l'oca ripiena sulla griglia sopra la leccarda e fatela cuocere nel forno per circa due ore e quindici minuti, innaffiandola a pi riprese con il sugo di cottura.

Quando l'oca  cotta, toglitela dal forno e tenetela in caldo.

Sgrassate il sugo raccolto nella leccarda poi posate quest'ultima sul fuoco medio.

Versatevi il brodo.

Portate a ebollizione.

Nel frattempo mescolate i 15 g di burro con la farina per ottenere un burro lavorato omogeneo.

Incorporatelo poco per volta e mescolando al sugo bollente.

Verificate il condimento.

Versate in una salsiera e servite.